

## DÉVELOPPEMENT DURABLE

**BIOHYST EN AFRIQUE!****Conférence au CNR: "La technologie HYST - Nourriture et énergie durable, des biomasses"**

Le 23 février 2012, au siège du CNR (Conseil National de Recherches) de Montelibretti (Rome), s'est tenu le symposium d'études intitulé "Technologie HYST: la nourriture et l'énergie durable de la biomasse", et organisé par le CNR - Aire de Recherches Rome 1 et par l'Association "Scienza per l'Amore" (Science pour l'Amour), en collaboration avec la société BIOHYST. Le système HYST est une occasion unique pour la nutrition dans les pays en voie de développement.



La réunion a été ouverte par le Directeur du CNR - Aire de Recherches Rome 1, Renzo Simonetti, qui a brièvement illustré les activités des différents départements qui se réfèrent à la structure.

Son intervention a été suivie par celle du professeur Pier Paolo Dell'Omo (Département d'Ingénierie Astronautique, Électrique et Énergétique de l'Université "La Sapienza" de Rome).

«Avec la technologie HYST, non seulement nous pouvons produire du biométhane à des prix extrêmement bas (environ 0,6 € par litre d'équivalent essence), mais aussi en quantités telles à répondre, d'ici à 2020, à l'obligation européenne de remplacer 10% des besoins énergétiques par des biocarburants: un résultat qu'aucun des systèmes actuels de production de biogaz de deuxième génération est en mesure d'obtenir», a clairement expliqué le Prof Dell'Omo.

Le professeur Luca Malagutti (Département des Sciences Animales de l'Université de Milano) a présenté les résultats de l'utilisation de la technologie HYST animale dans l'alimentation animale, montrant comment certains composants typiques de cette alimentation tels que le son et les pailles de céréales, deviennent plus digestes et plus nutritifs, après avoir subi un traitement HYST. «Nous avons traité le son, les céréales et les tiges de maïs avec le système HYST, puis avons fait des analyses chimiques et biologiques afin de déterminer la valeur nutritionnelle et la digestibilité des fractions. La technologie HYST appliquée à des sous-produits agricoles permet d'obtenir des produits comparables à la farine noble» a souligné le Professeur Malagutti.

En ce qui concerne la nutrition humaine, la Doctoresse Luciani (Institut Supérieur de la Santé) a expliqué comment, avec le traitement HYST, il est possible d'obtenir, à partir du son, une farine extrêmement riche en protéines, vitamines et micro-éléments nutritifs, carents dans une farine d'usage quotidien.

Grâce à un processus totalement naturel, la technologie HYST transforme en produits de haute qualité nutritionnelle, des sous-produits (actuellement considérés des "déchets") de l'industrie meunière, et c'est justement pour cela que cette technologie représente une occasion unique de soutenir la nutrition dans les pays en voie de développement.

La deuxième partie de la conférence a porté sur la technologie humanitaire. Luc Urdich, de l'Association "Scienza per l'Amore" (Science pour l'Amour) a illustré le projet "Bits of future: Food for all" (Futur: Nourriture pour tous), qui « vise à lutter contre la faim et promouvoir l'utilisation optimale des ressources dans les pays en développement, grâce à l'utilisation de la technologie HYST. Il y a 5 pays africains qui ont officiellement adhéré au projet, dans l'intention d'arriver rapidement à la réalisation des premières installations industrielles », a déclaré Luca Urdich.

Enfin, axant son intervention sur le secteur stratégique des biocarburants, le Dr Daniel Lattanzi, de la société BIOHYST (qui gère, au nom de l'Association "Scienza per l'Amore" les aspects économiques liés à la technologie) a conclu les travaux en mettant en évidence l'impact qu'aurait l'introduction de la technologie HYST en Italie, sur l'économie, l'emploi et l'investissement,

«Non seulement avec la technologie HYST, l'Italie sera en mesure de remplir les engagements pris avec l'Union Européenne, mais il sera possible de démarrer sur le territoire national une énergie agro-énergétique qui, une fois à régime, va générer des revenus de plus de 2 milliards d'euros (soit 17% du marché italien de l'essence), créant plus de 12.000 nouveaux emplois. Dans le secteur alimentaire, nous voyons aussi un grand potentiel pour le développement. Nous sommes conscients d'avoir des produits au top du marché mondial, dans un segment qui facture plus de 9 milliards d'euros, chaque année, à l'échelle mondiale, et est considéré comme l'un des principaux secteurs de pointe de l'économie future», a brillamment expliqué le Dr Lattanzi.

L'opération est alors terminée avec un regard sur le monde politique: «Le projet HYST a impliqué des universités de toute l'Italie et, aujourd'hui, le plus important institut scientifique italien, le CNR. Après ce rendez-vous, il ne reste plus qu'à porter le projet à l'attention de la plupart des plus grandes institutions italiennes, afin de créer un programme de développement technique et économique».

Associazione Scienza per l'Amore  
Tel. 06 4190342 - fax 06 41405710 .

